Fiche d'évaluation formative (non certificative)
de la Période de Formation en Entreprise
CAP Agent Polyvalent de Restauration

NOM :	**Date de la PFE :** **Date de l'évaluation formative :**
Prénom :	**Lieu de la PFE :**
Centre d'examen :	**Session :**

COMPÉTENCES EVALUEES	CRITÈRES	APPRECIATIONS				NOTES
		TB	B	M	I	
Aptitudes professionnelles						**/20**
Méthode de travail	- Organisation, ordre et respect de la méthode - Hygiène, soin - Sécurité					**/4**
Réalisation	- Techniques de gestes simples - Techniques de gestes compliqués - Choix du matériel, des outils - Respect des techniques de travail - Rapidité - Conformité du résultat					**/7**
Comportement	- Politesse - Présentation - Exactitude, ponctualité - Goût de l'effort - Respect des ordres et des consignes de la hiérarchie - Prend soin du matériel de l'entreprise					**/6**
Autres qualités	- Expression orale - Relation avec autrui - Maîtrise de soi					**/3**
Compétences transversales						**/10**
C11- C12- Rechercher et décoder l'information technique	- Sélectionner et utiliser les documents et informations de l'entreprise : fiches techniques, recettes, mode d'emploi, symboles, plans de nettoyage, … - Lire des documents techniques et/ou d'organisation					**/1**
C21 – Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données	- Installer le poste de travail et le maintenir en ordre - Respecter la chronologie du travail et gérer son temps - Porter la tenue professionnelle adaptée au poste - Respecter l'hygiène, l'ergonomie et la sécurité					**/3**
C22- S'adapter à une nouvelle organisation	- S'intégrer à une équipe de travail - S'adapter à une situation nouvelle ou imprévue					**/2**
C39- Contribuer à la qualité des productions culinaires et à la qualité du service des convives	- Effectuer des contrôles quantitatifs et/ou qualitatifs - Apprécier la qualité de son travail - Prélever un plat témoin - S'assurer de la qualité de son travail (auto-évaluation) - Corriger si besoin - Renseigner les documents de traçabilité - Prévenir les risques professionnels					**/3**
C43- Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement	- Se situer dans l'équipe et dans l'entreprise - Etablir des relations professionnelles - Transmettre les informations					**/1**

Compétences spécifiques à l'EP1 – Production culinaire						**/20**
C31- Réceptionner et entreposer les denrées et les matériels	- Contrôler les produits alimentaires et les marchandises à la livraison et de les ranger selon un plan de réserve - Déconditionner, décartonner - Utiliser les moyens de surveillance (thermomètre,…) - Faire un inventaire					**/2**
C32- Sortir et contrôler les produits et matériels avant leur utilisation	-Vérifier la conformité des produits et de leur état avant utilisation (DLC, repérages d'anomalies, documents de traçabilité,…) - Vérifier la propreté du matériel avant utilisation					**/2**
C33- Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire	- Laver, décontaminer les végétaux, rincer - Eplucher à la main ou à la machine - Tailler à la main ou à la machine - Trancher (viandes, pain, fromages,…) - Peser - Déconditionner les aliments sous-vides et appertisés					**/7**
C34- Conduire des techniques culinaires	- Conduire des cuissons (eau, vapeur, four,…) - Réaliser une sauce ou un appareil à partir de produits semi-élaborés - Utiliser des pâtes prêtes à l'emploi - Utiliser un nappage, préparer un sirop, faire un caramel - Assembler des produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi - Présentation propre, esthétique et soignée des plats - Mise en attente correcte					**/9**
Compétences spécifiques à l'EP2 – Distribution et service aux clients						**/15**
C36- Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution	- Mise en fonctionnement et surveillance des appareils (chaud-froid) - Disposer de façon esthétique et ordonnée le matériel - Respecter les températures (remettre ou maintenir en température) - Présenter de façon esthétique et soignée les préparations froides - Assurer l'approvisionnement en continu - Dresser soigneusement (assiette, plateau pour emporter) - Préparer et respecter la commande du client - Distribuer les repas, les préparations, les collations,… - Conserver les excédents et éliminer les invendus - Respecter les règles d'hygiène et de sécurité					**/6**
C37- Encaisser les prestations	- Ouvrir et clôturer une caisse - Lister les préparations, les codes et les prix de vente - Encaisser					**/1**
C41- Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement	- Afficher les prestations proposées et leur prix - Disposer les éléments d'ambiance (journées à thèmes) - Garder l'environnement propre, ordonné et accueillant					**/2**
C42- Accueillir, informer, conseiller et servir le client	- Prendre contact avec le client - Répondre de façon adaptée aux questions des clients - Présenter les prestations proposées - Aider le client à choisir - Prendre les commandes - Présenter correctement le plat ou le plateau au client - Aider le convive à s'installer pour consommer son repas					**/6**
Compétences spécifiques à l'EP3- Entretien et remise en état						**/15**
C38- Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements	- Choisir et préparer le matériel et le produit adapté - Mettre en œuvre des techniques de nettoyage (dépoussiérage manuel, dépoussiérage mécanique, lavage du sol et des surfaces, lavage mécanique des sols (monobrosse), …) - Nettoyer les appareils utilisés pour le stockage, la production et la distribution alimentaire (chambre froide, coupe-légumes, thermoscelleuse, four, gazinière, etc.…) - Procéder au bionettoyage des surfaces - Procéder au lavage manuel des ustensiles de cuisine - Procéder au lavage de la vaisselle mécanisé - Eliminer les déchets - Maintenir en bon état les locaux et le matériel					**/15**